Spinat recht oft: mal so, mal so!

Florentiner Suppe
Spinat-Gemüse
Junger Spinat, gedünstet
Spinat-Eintopf mit Brühwurst
Spinat-Auflauf
Salat von jungem Spinat
Spinat-Kartoffelpuffer mit Apfelmus

*

Für 4 Personen

Florentiner Suppe (Spinat-Suppe)

1 Würfel Maggi's Königin-Suppe
1 Eßlöffel (20 g) Fett
¾ Liter Wasser
¼ Liter Milch
125 g Spinat
1 Ei, hartgekocht
1 Prise Salz

Den Suppenwürfel zerdrücken, trocken in das heißgemachte Fett geben und nur leicht durchschwitzen. Das Wasser auffüllen, mit dem Schneebesen gut verrühren und nach dem Aufkochen bei kleinem Feuer 15 Minuten kochen lassen. — Inzwischen den gewaschenen Spinat roh feinhacken, mit der Milch zur Suppe geben und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Maggi's Würze abschmecken. — Das hartgekochte Ei feinhacken und über die Suppe geben.

Spinat-Gemüse

1 kg Spinat
1 Scheibe Speck
1 Eßlöffel (20 g) Fett oder Butter
1 kleine Zwiebel, gerieben
1½ Eßlöffel (30 g) Mehl
1 Teelöffel Salz
reichlich ¼ Liter Schmorsaft von Spinat u. Wasser
1 Teelöffel Maggi's Würze

Den Spinat verlesen und nach mehrmaligem Waschen nur mit dem Wasser, das an den Spinatblättern hängen bleibt, bei mäßigem Feuer 5 Minuten dünsten, bis die Blätter zusammengefallen sind. Nun den Spinat auf dem Brett etwas abkühlen lassen, feinhacken, dabei den austretenden Spinat-Saft auffangen. — Den gewürfelten Speck im heißgemachten Fett angehen lassen, die Zwiebel nur goldgelb dünsten, das Mehl dazugeben und ebenfalls nur wenig Farbe nehmen lassen. Mit dem aufgefangenen Schmorsaft und Wasser ablöschen und eine sämige Soße kochen. Den gehackten Spinat beifügen, gut durchkochen, mit Salz und Maggi's Würze abschmecken.

Beigabe: Rührei oder Bratwurst.

Junger Spinat, gedünstet

1 kg Spinat
1 mittlere Zwiebel
1½ Eßlöffel (30 g) Butter
1½ Eßlöffel (30 g) Mehl
1 Tasse Milch
1 Teelöffel Maggi's Würze
1 Teelöffel Salz

Den Spinat verlesen, waschen, bündelweise grob vorschneiden und feinwiegen. Inzwischen die sehr fein gehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten, den gehackten Spinat roh dazugeben und auf großer Flamme bei ständigem Rühren durchdünsten. Das Mehl in die Milch quirlen, zum Spinat gießen, verrühren und gut durchkochen. Maggi's Würze daruntergeben und mit Salz abschmecken.

Beigabe: Gebratene Leber.

Spinat-Eintopf mit Brühwurst

2 Würfel Maggi's Zwiebel-Suppe*
2 Eßlöffel (40 g) Fett
1½ Liter Wasser
1½ kg Kartoffeln
1 kg Spinat
1 Teelöffel Maggi's Würze
375 g Brühwurst
1 Eßlöffel (20 g) Mehl
½ Teelöffel Salz

* Auch Maggi's Blumenkohl-, Königin- und Familien-Suppe sind geeignet.

Bitte wenden!

Die Suppenwürfel zerdrücken, trocken in das zerlassene Fett geben und nur leicht durchschwitzen. Das Wasser lauwarm aufgießen, mit dem Schneebesen glattrühren und aufkochen. Das mit wenig Wasser angerührte Mehl ebenfalls beifügen.

Inzwischen die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und in Würfel schneiden. Den verlesenen Spinat roh feinwiegen, mit den Kartoffelwürfeln zur Suppe geben und 5 Minuten kochen. Mit Salz und Maggi's Würze abschmecken. Die Brühwurst dazugeben und heiß werden lassen.

Veränderung: Statt Brühwurst kann man auch Fleischklößchen geben.

Spinat-Auflauf (Ostertorte) mit Kartoffelsalat

½—¾ kg Spinat
1 mittlere Zwiebel
1 Eßlöffel (20 g) Fett
125 g Reis
250 g Brühwurst

4 Eßlöffel ger. Käse
3—4 Eier
Salz und Muskatnuß
Maggi's Würze nach Geschmack

½ Liter Fleischbrühe aus 2 Maggi-Fleischbrühwürfeln oder aus 2 Teelöffel Maggi's Gekörnter Fleischbrühe

Die Zwiebel reiben, im Fett goldgelb angehen lassen, den gewaschenen Reis dazugeben und 5 Minuten dünsten. Mit der Fleischbrühe auffüllen und 10 Minuten ziehen lassen. Den gewaschenen und roh gehackten Spinat dazugeben und in weiteren 5 Minuten garkochen (Asbestplatte unterlegen). — Die Wurst in heißes Wasser tauchen, enthäuten, in feine Scheiben schneiden und mit dem geriebenen Käse, den verquirlten Eiern unter die Spinatmasse mischen. Nach Salz abschmecken, einen Strich Muskatnuß sowie etwas Maggi-Würze beifügen und die Masse in eine eingefettete Form geben. Im Ofen bei mäßiger Hitze gut ½ Stunde backen.

Man reicht dazu Kartoffelsalat.

Salat von jungem Spinat

150 g jungen Spinat
2 Eßlöffel Öl
1 Eßlöffel Essig oder den Saft ½ Zitrone

1 Teelöffel feingehackte Zwiebel
1 Prise Zucker

1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Maggi's Würze
½ Bund Radieschen

Den Spinat verlesen, waschen und in breite Streifen schneiden. Die aus den übrigen Zutaten hergestellte Salatsoße darübergießen und gut vermischen. Kurze Zeit ziehen lassen und mit Radieschenscheiben verzieren. Nach Belieben kann man zur Salatsoße noch 1 Eßlöffel Büchsenmilch geben.

Spinat-Kartoffelpuffer mit Apfelmus

1½ kg Kartoffeln
2 Eßlöffel (40 g) Mehl

1 Ei
200 g Spinat

125 g Schweineschmalz
1 flachen Teelöffel Salz

Den Spinat waschen, bündelweise grob vorschneiden und feinwiegen. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und mit dem Mehl, dem verschlagenen Ei und dem gehackten Spinat vermengen. Von der Masse je 2 Eßlöffel für einen Puffer in das sehr heiße Fett geben, dünn ausstreichen und auf beiden Seiten bei großer Flamme hellbraun backen.

Beigabe: Apfelmus oder sonstiges in Gläsern Marke „WECK" eingekochtes Obst.

424.438